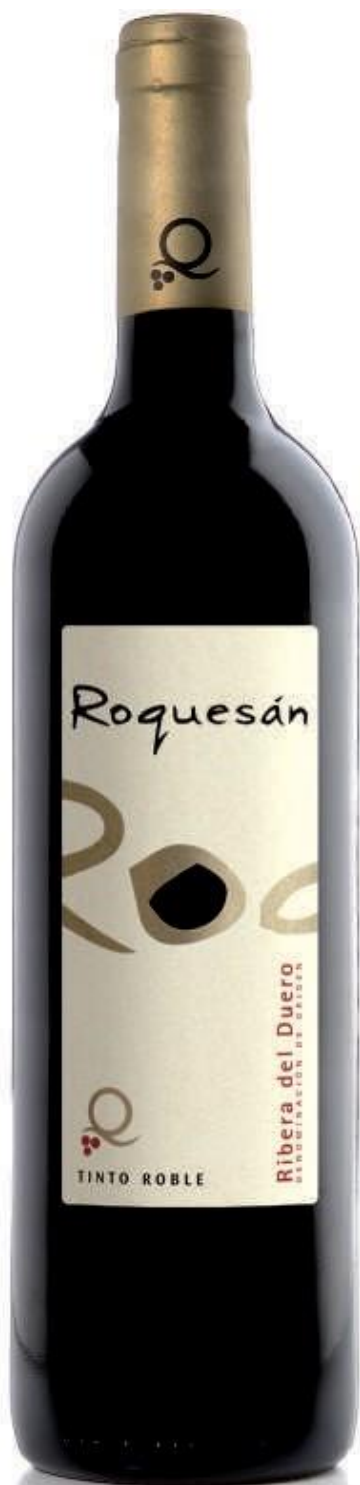


# Roquesan



## DATOS DE PRODUCCIÓN

VENDIMIA:  
Seleccionada

ÁREA DE CULTIVO:  
Sur

ALTITUD Y SITUACIÓN DEL VIÑEDO:  
850 Metros sobre el nivel del mar

COMPOSICIÓN (%VARIETAL):  
Tempranillo 100%

GRADO ALCOHÓLICO:  
14%Vol

ACIDEZ TOTAL (gr/L Ácido Tartárico):  
4,60 gr/L

TIEMPO DE MACERACION:  
10 Días

TIEMPO EN BARRICA Y TIPO DE MADERA:  
4 meses de Barrica de Roble Americano

TIPO DE BOTELLA:  
Bordelesa Élite Verde

## APUNTES DE CATA

FASE VISUAL:  
Color Rojo cereza de ribete amoratado, bien cubierto y brillante.

FASE OLFATIVA:  
De Intensidad media-alta. Destacan los Aromas a frutos rojos y negros maduros, mermelada y alguna nota elegante que recuerda a la vainilla.

FASE GUSTATIVA:  
En boca sigue sabroso, amplio, potente y equilibrado. Gran expresión de fruta madura, complementada con agradables notas tostadas. Perfecto ejemplo de conjunción fruta/madera, sin excesos.



EXCLUSIVAS

**TERRA** C&L

DISTRIBUCIÓN OFICIAL DE VINOS EXCLUSIVOS